

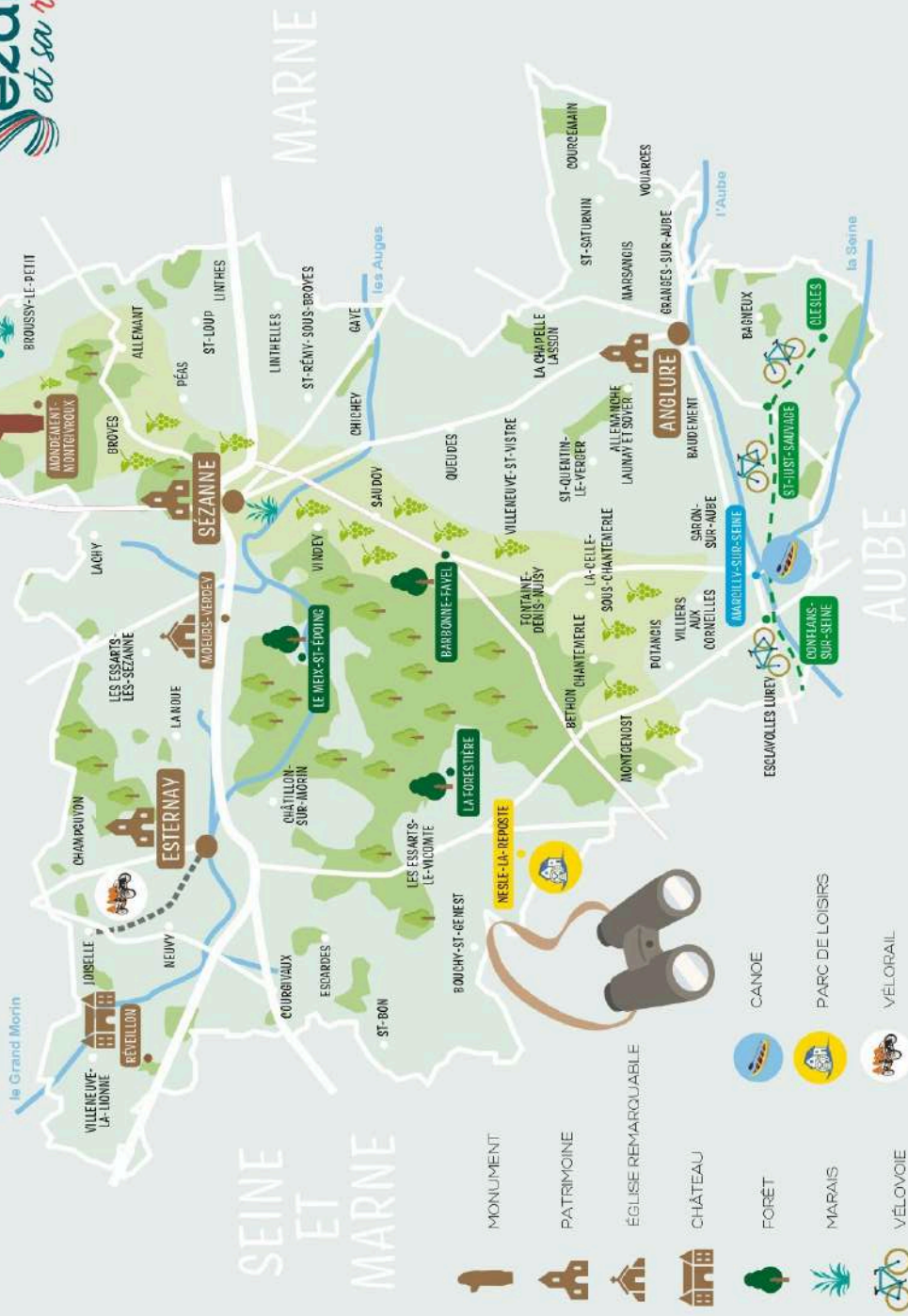
CHAMPAGNE

& Terroir

2026



PRODUCTEURS LOCAUX • ARTISANS • VITICULTEURS





AU CŒUR DES COTEAUX SÉZANNAIS

Le vignoble des Coteaux du Sézannais prolonge celui de la Côte des Blancs au Sud d'Épernay. Il représente 1 500 hectares de vignobles, et s'étend également à l'est du plateau de la Brie, sur les coteaux entaillés par deux rivières, le Surmelin et le Petit Morin.

Sur ce territoire, le Chardonnay domine et représente 75 % de la terre, suivi du Pinot Meunier et du Pinot Noir. Entre vignes, forêts, marais et étangs, ce sont des paysages multiples et des richesses insoupçonnées qu'offrent les Coteaux du Sézannais.

LÉGENDES



Made in Marne



Viticulture durable
en Champagne



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture Biologique



Vignobles et découverte



Bienvenue à la Ferme



Vignerons indépendant



Jeunes Talents du Tourisme



Champagne de vignerons



Top 100 des Trophées de
l'Oenotourisme

Producteurs Locaux





LA FERME DES ONGLÉES

Aline, Laurent et
Quentin Carouge

34 Rue de Sézanne
51260 ANGLURE

☎ 06 35 09 05 62
✉ lesonglees@wanadoo.fr
@ www.lafermedesonglees.fr
f La Ferme des Onglées

La Ferme des Onglées c'est une famille d'agriculteurs passionnés et producteurs de goût, installée dans le Sud Ouest Marnais. Initialement dédiées à l'exploitation de cultures céréalières, ils cultivent leurs terres agricoles, de façon très raisonnée. C'est en 1992 que Laurent reprend les rênes de l'exploitation, avec l'envie de perpétuer leur savoir-faire et les traditions familiales. Une belle nouveauté s'installe à la Ferme en 2011 : la fraisculture avec la mise en place de plusieurs variétés cultivées en jardins suspendus.

PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- Confitures & gelées
- Sirops, nectars & jus
- Coulis
- Tartinades
- Soupes
- Sauces & coulis

VISITES ET VENTE

- De mai à octobre :
Du lundi au samedi :
9h-12h et 15h-18h
Dimanche sur rendez-vous
- De novembre à avril :
Du lundi au samedi : 9h-12h

LE PETIT PLUS

- Produits faits maison
- Vente directe à la ferme
- Vente en ligne avec un paiement sécurisé
- Retrait de commande à la ferme ou en livraison



LA DISTILLERIE DE LA FORGE

Loïc Charpy

2 Ruelle Saint-Jean
51120 BARBONNE-FAYEL

☎ 06 03 33 78 07
✉ distilleriedelaforge@gmail.com
@ www.distilleriedelaforge.com
f Distillerie de la Forge



La Distillerie de La Forge, située au cœur de la campagne française, est un lieu où tradition et savoir-faire se rencontrent.

Forgeron de métier, Loïc Charpy perpétue l'art de la distillation au feu de bois, une technique ancestrale qui confère à ses spiritueux une authenticité inégalée.

Chaque produit est élaboré à partir d'ingrédients frais et locaux, soigneusement sélectionnés pour garantir une qualité exceptionnelle. En visitant la distillerie, vous découvrirez non seulement les secrets de la forge et de la distillation, mais aussi un véritable héritage artisanal, préservé avec passion et rigueur.

PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- Liqueur
- Ratafia
- Eau de vie
- Bocaux de fruits

VISITES ET VENTE

- Réservation en ligne obligatoire

PRESTATIONS ŒNOTOURISTIQUES

- Le casse-croute du distillateur
- Distillateur d'un jour
- Dégustation à l'aveugle des spiritueux de la distillerie
- Visite de la distillerie





LES MIELS D'HECTOR ET PAUL

Cyrille Place

488 rue du Maréchal de
Lattre de Tassigny
51230 FÈRE-CHAMPENOISE

📞 06 81 34 87 68

✉️ cyrille.place@hotmail.fr

Au cœur des forêts et prairies, Cyrille est un apiculteur passionné qui se considère comme un véritable "berger des abeilles". Il pratique une apiculture respectueuse, artisanale et naturelle, où le bien-être des abeilles prime sur la production. Fleurs semées, reines élevées sans intervention, cire retravaillée sur place : tout est fait dans le respect du rythme de la nature. Son miel, récolté sans filtration brutale, reflète la richesse de son terroir.

Venez découvrir sa miellerie, déguster ses miels et vinaigres de miel vieillis en fût, et pourquoi pas, observer les abeilles en pleine action !

PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- Gamme variée de miel
- Vinaigre de miel
- Bonbons aux miels

VISITES ET VENTE

- Sur rendez-vous

LE PETIT PLUS

- 17 miels différents uniquement récoltés sur des cultures en Zone Natura 2000, en culture bio
- Vente directe





BRASSERIE LA GAULTOISE

Romain Pelletier

3 rue Pauline Clacquesin
Le Recoude
51210 LE GAULT-SOIGNY

☎ 06 63 85 24 12
✉ contact@biere-la-gaultoise.fr
@ www.biere-la-gaultoise.fr
f Bière la Gaultoise

Au cœur de la campagne marnaise, Romain, agriculteur-brasseur, cultive son orge et son blé pour créer des bières artisanales qui racontent son terroir. Depuis sa ferme, il brasse avec soin des bières non filtrées, refermentées en bouteille, au goût authentique et généreux. Blonde, blanche, ambrée, brune, Pel Ale, triple au miel ou encore framboise... chaque Gaultoise a son identité, sa rondeur, son histoire. Ici, la bière est une affaire de terre, de cœur et de savoir-faire. Venez découvrir la brasserie, goûter ses créations et partager un moment chaleureux, à la source même de ce breuvage fermier, local et sincère.

PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- Bières
- Coffrets cadeaux
- Location de tireuse à bière

VISITES ET VENTE

- Le samedi : 10h-12h et 15h-18h

LE PETIT PLUS

- Bière fabriqué à la ferme
- Des conseils d'expert et de passionné
- Bière issue d'une agriculture 100% française
- Visite avec dégustation



LE MOULIN BARBOTTE

Xavier Prouvost

24 rue de Villenauxe
51120 NESLE-LA-REPOSTE

☎ 06 27 79 86 41
✉ contact@moulin-barbotte.fr
@ www.moulin-barbotte.fr
f Moulin Barbotte

Dans le cocon forestier d'un moulin du XVI^e siècle de Nesle-la-Reposte, Xavier, un apiculteur passionné a aménagé un parc de loisirs tout public !

Il partage son métier et fait découvrir le monde des abeilles au public de passage à Nesle-la-Reposte.

De nombreux miels sont issus de ses ruches : Acacia, Châtaignier, Ronce, Sarrasin, Luzerne, et bien d'autres...

Il travaille avec d'autres producteurs locaux pour proposer des produits dérivés : liqueurs, pain d'épices...

PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- Miel
- Bougies
- Hydromel
- Pain d'épice
- Liqueur de miel

VISITES ET VENTE

• De fin mars à fin septembre :
Week-ends et jours fériés : 11h-18h

• Vacances scolaires :
(printemps et été)
Du mercredi au vendredi : 14h-18h
Weekend et jours fériés : 11h-18h

LE PETIT PLUS

- Ateliers
- Mini golf, mini ferme
- Aire de jeux
- Jeux en bois
- Accueil de groupes divers





VERGER DE L'ARLY

Jean Christophe et
Arthur Légantier

6 rue des vignes
51120 SAUDOY

☎ 06 08 06 12 98
✉ levergerdelarly@orange.fr
@ www.vergerdelarly.fr
f Le Verger de l'Arly

Envie d'un moment nature, authentique et plein de saveurs ? Bienvenue au Verger de l'Arly, à deux pas de Sézanne, où la famille Légantier cultive avec passion pommes, poires, cerises et mirabelles dans un verger écoresponsable. Ici, tout est fait maison : jus de fruits savoureux, cidres pétillants, vinaigres fruités... et le célèbre Pomineau, une liqueur douce vieillie en fût de chêne. En saison, venez cueillir vos fruits directement sur l'arbre, flâner dans le verger et découvrir la boutique pleine de produits locaux. Une vraie bouffée de campagne, à savourer en famille ou entre amis !

PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- Jus de fruits
- Fruits
- Cidre
- Pomineau
- Vinaigre de cidre
- Ratafias
- Champagne

VISITES ET VENTE

- Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h (hors jours fériés)

LE PETIT PLUS

- Boutique de produits locaux
- Cueillette libre de pommes et poires en saison





PAPOTE

Caroline Payen et
Jean-Baptiste Vervy

Les Grandes Tuileries
51120 SEZANNE

☎ 06 88 89 08 26
✉ bonjour@papote-pates.fr
@ www.papote-pates.fr
f Papote - Pâtes artisanales
made in France

De la production à l'assiette, en passant par la fabrication, Caroline et Jean-Baptiste se sont lancés dans cette merveilleuse nouvelle aventure en 2021 ! Ce couple passionné n'a pas laissé le choix de son nom au hasard, Papote, c'est l'envie de rencontrer et de partager avec chacun de nous, de discuter des idées, du projet et des ambitions de cette structure humaine.

Pourquoi cherchez ailleurs ce que l'on peut trouver chez nous ? ! Leurs pâtes eco-friendly sont issues du blé dur cultivé sur leurs terres et transformé à la ferme, le tout pensé dans une culture agro-écologique afin de garantir des pâtes saines et éco-responsables. À vos fourchettes !

PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- Pâtes
- Sauces

VISITES ET VENTE

- Sur rendez-vous

LE PETIT PLUS

- Des recettes à réaliser avec les pâtes
- Des idées cadeaux
- Des recettes anti-gaspi
- Des conseils pour mieux consommer





Artisans



LAMES DU RAMU

Philippe Lefevre

7 Rue du Docteur Carrère
51310 ESTERNAY

☎ 06 72 11 39 69
✉ lamesduramu@outlook.fr
@ www.lamesduramu.fr
f Lames du Ramu

Héritier de savoir-faire traditionnels, Philippe Lefèvre crée à l'unité ou en petite série des couteaux de tout type, cuisine, chasse, randonnée, rasoirs, mais aussi des accessoires de rasage, rasoirs, blaireaux ainsi que des outils ciseaux à bois, à pierre etc... Maîtrisant toutes les étapes de fabrication d'un couteau, outils ou autres objets coupants, il sélectionne avec soins les matières premières et matériaux, qu'il usine ou forge selon le type d'objet à obtenir. Chaque étape, de la conception à la réalisation et les finitions sont réalisées dans son atelier du sud-ouest marnais.

Il propose également un service d'affûtage et de rémoulage itinérant, pour particuliers et professionnels : Marn'Affut.

PRODUITS DE LA FABRIQUE

- Le Couteau Starnacien
- Couteaux en tous genres
- Outils
- Rasoirs

VISITES ET VENTE

- Tous les jours sur rendez-vous

LES LAMES DU RAMU VOUS PROPOSE

- Stage de coutellerie
- Lames sur-mesure
- Affûtage itinérant Marn'Affut
- Réparations et entretiens d'objets coupants
- Ateliers jeunes (9-16 ans) d'initiation





Champagnes



Champagne DELONG MARLÈNE

Marlène Delong

2 Ruelle du Larry
51120 ALLEMAND

☎ 03 26 80 58 73

✉ info@champagne-delong-marlene.com

@ www.champagne-delong-marlene.com

f Champagne Delong Marlène

Fondé en 1966 à Allemand par Gérard Delong, le Champagne Delong Marlène est aujourd'hui dirigé par deux jeunes passionnés et amoureux de la Nature : Marlène et Damien.

Le domaine exploité s'étend sur 3 villages des Coteaux du Sézannais : Allemand, Broys et Sézanne. Les sols diffèrent selon les communes, allant du sable à l'argile en passant par les limons et le calcaire, ce qui en fait des atouts majeurs pour la culture de la vigne.

Avec soin et rigueur tout au long de l'année, ils cultivent du Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay sur des vignes qui affichent une moyenne d'âge de 40 ans.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation commentée
- Réservation en ligne de visite

HORAIRES

- Sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Vente directe
- Vente en ligne





Champagne LUCIEN AVELINE

Lucien Aveline

8 rue du Grand Val
51120 ALLEMANT

☎ 06 86 97 35 33

✉ aveline.lucien@orange.fr

Situé sur la commune d'Allemant, le Champagne Lucien Aveline est une petite exploitation viticole à découvrir qui surplombe les vignes du Coteaux Sézannais, classés patrimoine mondial de l'UNESCO en 2015.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation

HORAIRES

- Tous les jours : 9h-19h

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Vente sur place



Champagne G. RICHOMME

Florence et Laurent Collet

6 Rue de la Brèche
51120 BARBONNE-FAYEL



03 26 80 20 33



contact@champagnerichomme.com



www.champagnerichomme.com



Champagne G.Richomme

Installés au cœur des Coteaux Sézannais, sur la commune de Barbonne-Fayel, le vignoble G. Richomme dévoile toute la typicité de leur identité.

Artisans passionnés par leur terroir, Florence, Laurent et Jules en façonnent les plus belles richesses.

Curieux des échanges entre les vins et leurs contenants : ils façonnent leurs vins en cuve inox, fût de Chêne ainsi qu'en Jarre en Terre cuite et en grès.

SERVICES DE LA MAISON

- Visites guidées
- Dégustations

HORAIRES

- Sur rendez-vous
- Du lundi au vendredi : 8h30–12h et 14h–17h
- Le samedi de 9h à 12h
- Fermeture annuelle en août

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Escape game “La cave des énigmes”





Champagne LA BAR LA BONNE

Virginie Verlet

12 rue Fontaine-Denis
51120 BARBONNE-FAYEL



03 26 80 13 64
06 95 73 98 32



champagne@labarlabonne.com



www.labarlabonne.com



Champagne La Bar La Bonne

Le Champagne La Bar La Bonne, par son appellation, rend hommage à l'histoire de leur village. Bar sous-bois, rebaptisé « la bonne » par Thibaut IV, compte de champagne en souvenir des premières maladreries, accueillant les croisés.

Vous aurez l'occasion de découvrir « le repère de Diogène », la loge de vigne du Champagne La Bar La Bonne et laissez-vous transporter par l'esprit Diogène. Philosophe d'autrefois initiateur du mouvement sarcastique qui prônait l'hédonisme.

Profitez de cette expérience unique en dégustant ce champagne à sa source au cœur des vignes.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation argumentée

HORAIRES

- Sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Randonnée “Le repère de Diogène” : balade commentée dans les vignes avec dégustation à l'arrivée dans la loge de vigne.





Champagne M.MARCOULT

Michel Marcoult

12 Route de queudes
51120 BARBONNE-FAYEL

☎ 03 26 80 20 19

✉ contact@marcoult.com

@ www.champagne-marcoult.com

f Champagne Marcoult

Choisir le Champagne M.Marcoult, c'est faire confiance à des vignerons du sézannais passionnés et adhérer à une philosophie éco-responsable portée par une démarche originale et innovante.

Les Marcoult sont des faiseurs de vin, qui chérissent leur terroir depuis 1967. Pour Florence comme pour Julien, l'équilibre et la tension, c'est ce qui prime dans le vin divin, car un bon champagne est avant tout un bon vin. Le Champagne M.Marcoult offre une bulle de caractère, élaborée avec soin et convictions. À déguster à plusieurs et surtout de bon cœur.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite de cave
- Dégustation
- Vente en ligne

VISITES ET VENTE

- Du lundi au samedi : 9h-12h et 13h-17h
- Visites sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Journée portes ouvertes





Champagne JARRY HÉRITAGE

Johan Jarry

14 Grande Rue
51260 BETHON

☎ 06 13 33 35 10
✉ champagnejarryheritage@gmail.com
@ www.champagnejarryheritage.com
f Champagne JARRY Heritage

Située à Bethon, au cœur du Sézannais, la Maison Jarry Héritage est une exploitation familiale ancrée dans la tradition champenoise.

Le vignoble s'étend sur trois terroirs distincts, ce qui permet de créer des cuvées à la personnalité unique. La maison accorde une attention particulière à chaque étape de l'élaboration, de la vigne à la bouteille, dans le respect des principes de la viticulture durable.

Chaque champagne reflète l'authenticité, la diversité des sols, et le savoir-faire transmis au fil des générations.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation commentée
- Vente directe

HORAIRES

- Du lundi au samedi : 9h-18h
sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Accompagnement spécialisé pour les mariages.

Champagne YVES JACOPÉ

Hervé et Marion Jacopé

4 Cour du Château
51120 BROYES

☎ 03 26 80 70 72
06 16 88 62 64
✉ champagne.yves.jacope@orange.fr
@ www.champagne-yves-jacope.fr
f Champagne Yves Jacopé

Au cœur du charmant village de Broyes, la Maison Champagne Yves Jacopé vous invite à découvrir l'authenticité d'un domaine familial où passion, tradition et savoir-faire se transmettent depuis trois générations.

Hervé et sa fille Marion travaillent leurs vignes de manière raisonnées. De la vigne à la flûte, la famille Jacopé réalise toutes les étapes d'élaboration- un champagne 100% fait maison, avec passion.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation

HORAIRES

- Du lundi au samedi : 09h-12h et 14h-18h sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Vente directe





Champagne JOSEPH CHEVREAU

Christophe Chevreau

1 Rue du Colombier
51270 CONGY



03 26 59 31 35

09 70 35 35 56



chevreau.l@wanadoo.fr



www.champagnejoseph
chevreau.com



Champagne Joseph Chevreau

À Congy, situé entre Épernay et Sézanne, le Champagne Joseph Chevreau cultive depuis plus de 50 ans l'art d'un champagne authentique et familial. Sur un domaine cultivé avec soin et certifié Haute Valeur Environnementale, la famille Chevreau élabore des cuvées sincères, équilibrées et pleines de personnalité.

Entre tradition, respect de la nature et passion du métier, chaque visite est une invitation à la découverte d'un univers chaleureux et pétillant, dans un cadre paisible au cœur du vignoble.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Vente directe

HORAIRES

- Sur rendez-vous
- Du lundi au samedi : 9h-18h
- Dimanche matin

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Vente en ligne



Champagne GUY CHEVALIER

Pierre, Antoine et
Guy Chevalier

8 rue du Pré du But
51310 ESCARDES

☎ 06 16 23 12 69

✉ champagnechevalier@yahoo.fr

f Champagne Guy Chevalier

Située à Escardes, au cœur de la Champagne, la Maison Guy Chevalier est une exploitation familiale qui cultive avec passion le cépage Chardonnay sur des côteaux calcaires exposés au sud.

Engagé dans une viticulture respectueuse de l'environnement, leur domaine est certifié « Viticulture Durable en Champagne » et « Haute Valeur Environnementale ». Tous ces éléments sont les garanties de vins d'exception.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation

HORAIRES

- Sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Vente directe





DOMAINE COLLET Champagne

Thomas et
Florent COLLET

6 ruelle de louche
51120 FONTAINE-DENIS-NUISY

☎ 06 61 44 22 48

✉ info@domaine-collet-champagne.fr

@ www.famille-collet-champagne.fr

f Domaine Collet - Champagne

Entre Seine, plaine champenoise et forêt de chênes centenaires, au cœur de l'ancienne Champagne médiévale, la famille Collet perpétue un savoir-faire depuis neuf générations. Créé en 1973, le domaine s'étend sur 6,5 hectares, où de vieilles vignes de Chardonnay et de Pinot Noir révèlent toute la richesse et la diversité d'un grand terroir de Champagne, mêlant terres blanches de craie et terres brunes riches en silex.

Engagés dans une viticulture biologique et une vinification sous-bois, Florent et Thomas Collet élaborent des champagnes musclés et solaires, empreints de terroir.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite de la cave
- Visite des vignes et du pressoir
- Vente sur place

VISITES ET VENTE

- Sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Dégustation sur mesure autour de leurs champagnes et options sans alcool.



Champagne SÉDUCTION

Cédric Guyot

10 rue des tessards
51120 FONTAINE-DENIS-NUISY

☎ 03 26 80 22 18

✉ info@champagneguyot.com

@ www.champagneseduction.fr

f Champagne Séduction

Le Champagne Guyot est une exploitation viticole familiale depuis les années 60.

Le vignoble de l'exploitation, essentiellement sur Fontaine-Denis-Nuisy, se peuple des cépages Pinot Noir et Chardonnay. Ils cultivent chacune de leurs vignes dans le respect de la tradition et de l'environnement. Toutes les étapes de vinification et manipulation sont effectuées au sein même de leurs cuveries et caves. L'élaboration de leurs vins se base sur l'équilibre du fruité et de la finesse, grâce à un élevage prolongé sur lattes.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite de cave
- Dégustation
- Vente en ligne

HORAIRES

- Sur réservation
- Du lundi au samedi : 8h-12h
et 13h30-18h00

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Accessoires à champagne





Champagne FRÉDÉRIC ORCIN

Frédéric Orcin

2 bis rue des Murailles
51260 LA CELLE-SOUS-
CHANTEMERLE

☎ 03 26 81 57 25
✉ champagneorcine@yahoo.fr
@ www.champagneorcine.com
f Champagne Frederic Orcin

Fils de viticulteur, Frédéric Orcin a relevé le défi de fonder lui-même son domaine. Il vous accueille dans sa propriété implantée à La Celle-Sous-Chantemerle. Les premières bouteilles naissent en 2000 pour être mises en vente deux ans plus tard. Peu à peu, Frédéric développe son activité en agrandissant son vignoble à plus de 7 hectares, réparti sur 5 communes.

En 2014, Frédéric élargit sa gamme en créant une nouvelle cuvée mettant en avant le cépage Chardonnay dans un vin 100% Chardonnay, élevé en fût de chêne, à partir de vigne de 42 ans.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Boutique en ligne
- Coffrets

HORAIRES

- Du lundi au samedi : 8h-12h et 14h-18h sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Bouteilles gravées à la demande
- Etiquettes personnalisées





Champagne SENDRON- DESTOUCHES

Laurie Couilliet et
Dominique Sendron

10 rue de la Blâtrerie
51210 LE BREUIL

☎ 06 76 84 21 10

@ www.champagne-sendron-destouches.fr

f Champagne Sendron-
Destouches

Le Champagne Sendron-Destouches a été créé en 1964 par Ghislaine et Raymond Sendron. Passionnés du travail de la vigne et du vin, ils ont su rester fidèles aux valeurs transmises par les générations précédentes. En 1996, Dominique Sendron reprend l'exploitation pour la faire grandir sur le même chemin, puis en 2023, Laurie prend le relai pour faire perdurer la tradition familiale. Elle cultive avec soin son vignoble de 3,6 hectares, planté de meunier (85%), pinot noir (10%), et chardonnay (5%) sur les coteaux exposés au sud du village, dans la vallée du Surmelin. Leurs Champagnes sont composés uniquement de Meuniers (90%) et Pinots Noirs (10 %) et vous propose 6 cuvées différentes afin de satisfaire tous les palais.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite de cave
- Dégustation
- Vente sur place

VISITES ET VENTE

- Toute l'année sur
réservation de préférence

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Vente en ligne avec un paiement sécurisé
- Envoi en France
- Personnalisation des bouteilles avec
étiquettes personnalisées





Champagne G.X. CROCHET

Gaëlle et Xavier Crochet

10 Rue du Château
L'Echelle-le-Franc
51210 MONTMIRAIL

☎ 03 26 81 32 98
06 76 43 05 77
✉ contact@champagnegxcrochet.fr
@ www.champagnegxcrochet.fr
f Champagne G.X.CROCHET

Récoltants-Manipulants installés à Montmirail, Gaëlle et Xavier élaborent leur champagne dans le plus grand respect de la tradition et du savoir-faire champenois. Leurs vignes sont réparties sur divers terroirs de la Champagne : La Côte des Blancs, Les Côteaux du Sézannais, La vallée de la Marne et les Côteaux du Petit Morin. Ce parcellaire très diversifié est mis en valeur dans chaque cuvée en révélant l'identité sensorielle de chaque cru. L'exploitation est certifiée Viticulture Durable en Champagne. Dans leur caveau du XVIème siècle classé aux monuments historiques, Gaëlle vous expliquera tous les secrets du Champagne et vous pourrez déguster des cuvées précises, harmonieuses et pleines de caractère ! Un jeu sensoriel clôturera votre visite.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation

HORAIRES

- Sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Vente directe

Champagne VALÉRIE ET GAËL DUPONT

Valérie et Gaël Dupont

9 rue de la Liberté
51120 REUVES

☎ 09 77 33 23 47
06 87 09 41 14

✉ valerie@vgdupont.com

@ www.vgdupont.com

f Champagne Valérie et Gaël
Dupont

Le Champagne Valérie Gaël Dupont est le fruit d'un savoir-faire familial transmis avec passion. Leur démarche est engagée, pour respecter leurs vignes et le sol, ils utilisent l'agroécologie et l'agriculture régénérative : couverts végétaux entre les rangs de vignes, tisanes et macérations de plantes maison, homéopathie, taille douce, plantation de haies...

Leur vignoble est certifié bio et s'étend sur 6 hectares, répartis dans 10 villages marnais.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation
- Vente directe

HORAIRES

- Du mardi au samedi : 9h-12h et 14h-18h
- Dimanche : 9h-12h et 14h-17h

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- "L'héritage de Manu", jeu de piste dans les vignes
- Dégustation avec pique-nique
- Visite "Viticulture agroécologique"





Champagne PIERRE PINARD

Hélène Pinard

29 rue Gaston Laplatte
51120 SÉZANNE
Pierre PINARD



03 26 80 58 81



contact@champagne-
pinard.com



www.champagne-pinard.com

La Maison de Champagne Pierre Pinard est l'image même du savoir-faire transmis de génération en génération. Implantée au cœur des Côteaux du Sézannais, elle élabore des cuvées raffinées, issues d'une viticulture respectueuse du terroir et d'un travail minutieux en cave. Chaque bouteille révèle l'expression pure des cépages champenois, alliant finesse, fraîcheur et caractère.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation commentée
- Boutique en ligne

HORAIRES

- Sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Visites œnotouristiques : "A la découverte du Champagne", "A l'écoute des sens", "Les champagnes mystères"



Champagne JEAUNAUX-ROBIN

Clémence et Cyril Jeunaux

1 rue de Bannay
51270 TALUS-SAINT-PRIX

☎ 03 26 52 80 73
✉ cyril@champagne-jr.fr
@ www.champagne-jr.fr
f Champagne Jeunaux-Robin

À Talus-Saint-Prix, le domaine Jeunaux-Robin élabore depuis 1971 des champagnes. Cultivé en agriculture biologique, le vignoble met à l'honneur le Meunier, cépage emblématique de la Vallée du Petit Morin, accompagné de Chardonnay et de Pinot Noir. Les pressoirs traditionnels ou encore la vinification en fûts de chêne sont les grandes spécificités de la Maison Jeunaux-Robin. Vous pourrez découvrir les caves voutées de cette maison de champagne lors d'une visite.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation commentée
- Vente directe

HORAIRES

- Sur rendez-vous
- Du lundi au vendredi : 8h-12h et 14h-18h
- Le samedi : 10h-12h et 14h-18h

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Coffrets dégustation



Champagne YVELINE PRAT

Yveline et Alain Prat

9 Rue des Ruisselots
51130 VERT TOULON

☎ 03 26 52 12 16
✉ info@champagneprat.com
@ www.champagneprat.com
f Champagne Yveline Prat

L'histoire du Champagne Yveline Prat débute en 1975 lorsque Yveline et Alain se rencontrent lors d'un bal en dansant le rock and roll, depuis ils ne se sont plus jamais quittés.

Grâce à une passion commune pour le travail de la vigne et le vin, ils ont créé leur exploitation en 1975.

Producteur de champagne récoltant manipulateur et vigneron indépendant, ils travaillent et prennent soin de leurs vignes toute l'année. Ils élaborent des assemblages dans leurs caves pour produire des champagnes festifs et gourmands.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite de cave
- Dégustation
- Boutique et vente sur place

VISITES ET VENTE

- Dégustation et achat :
Du lundi au samedi : 9h-12h et
13h30-17h30 (hors jours fériés)
- Visite de cave :
Sur réservation : 10h, 14h30 et 15h30

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Vente au cellier
- Envoi en France et à l'étranger
- Personnalisation des bouteilles avec gravures ou étiquettes personnalisées



Champagne PIÉTREMENT- RENARD

Emmanuel et Sylvie
Piètrément

30 rue Hauts de Saint-Loup
51270 VILLEVENARD



03 26 52 83 03



contact@champagne-
pietrement-renard.com



champagne-pietrement-
renard.com



Champagne Piètrément -
Renard

Au cœur de la Vallée du Petit Morin, à Villevenard, est né le Champagne Piètrément-Renard, aujourd'hui porté par Emmanuel et Sylvie Piètrément, «Cultivateurs de Rencontres». Ces derniers louent le plaisir de la rencontre et accordent ainsi leurs cuvées à des moments de dégustation.

Leurs cuvées naissent d'un savoir-faire dont la genèse est le travail de la terre, une passion héritée de leurs familles. Tournée depuis toujours vers la viticulture et l'agriculture, la famille apporte avec sa passion pour la terre les convictions qui y sont liées : le goût du progrès technique, de la durabilité et de l'engagement.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation

HORAIRES

- Du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-18h
- Le dimanche : 10h-12h

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Boutique en ligne





Champagne BERTRAND ET BERNARD DOYARD

Adeline et Bertrand
Doyard

7 Rue de la Tuilerie
51120 VINDEY



07 82 86 99 12
06 81 74 48 90



contact@champagne-
bernard-doyard.fr



www.champagne-bertrand-
doyard.fr



Champagne Bertrand et
Bernard Doyard

Récoltants-manipulants depuis 3 générations à Vindey, ils élaborent leur champagnes dans la plus pure tradition.

Ils se proposent de vous faire découvrir leur métier de vigneron en visitant leur exploitation familiale (vignes, pressoir traditionnel champenois et dégustation) et de partager leur philosophie : "Rendre à la Terre ce qu'elle nous a offert".

SERVICES DE LA MAISON

- Visite de cave
- Visite de vignes
- Dégustation
- Boutique et vente sur place
- Vente en ligne

VISITES ET VENTE

- Du lundi au vendredi : 9h-12h et 13h30-18h
- Le samedi : 10h-12h et 14h-17h30
- Le dimanche : 10h-12h sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Les mardis pétillants, visites gratuites les mardis de juin à septembre à 17h
- Vendangeur d'un jour
- Pique-nique chez le vigneron
- Aire d'accueil pour camping-cars
- Accueil de groupes





Champagne BERNARD DEPOIVRE

Pauline et Sébastien
Depoivre

2 rue de la Tuilerie
51120 VINDEY

☎ 06 01 83 58 63
✉ champagne.depoivre@
wanadoo.fr
@ www.champagne-
depoivrebernard.fr
f Champagne Bernard Depoivre

Située à Vindey, au cœur des Côteaux de Sézanne, la Maison Bernard Depoivre perpétue une tradition familiale de plusieurs générations. Récoltants-manipulants engagés dans une viticulture durable, Pauline et Sébastien Depoivre interviennent personnellement à chaque étape, de la vigne à la bouteille. Le vignoble, planté sur des sols crayeux bien exposés au sud-est, confère finesse et élégance aux Chardonnays, ainsi qu'un fruité caractéristique aux Pinots Noirs et Meuniers. Chaque cuvée reflète l'authenticité et le savoir-faire de la maison.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite de cave
- Boutique en ligne

HORAIRES

- Sur rendez-vous
- Du lundi au vendredi : 09h–12h et 13h30–18h
- Le week-end : 10h–12h et 14h–17h

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Coffrets découverte



Champagne ALAIN DEPOIVRE

Alain Depoivre

1 place du petit Vindey
51120 VINDEY



03 26 81 88 20
06 07 68 87 11



alain-deps@orange.fr



www.champagne-alain-depoivre.com



Viticulteur de père en fils depuis 3 générations, Alain Depoivre a repris l'exploitation familiale en 1999 et a créé sa propre marque qu'il développe depuis, avec son épouse Virginie.

Couple de passionnés, ils partagent le même amour pour la nature, la vigne et le Champagne.

Leurs valeurs sont avant tout celles du respect des traditions inculquées, avec une pointe de modernité, le tout dans le respect de l'environnement.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation commentée
- Vente directe

HORAIRES

- Sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Salle de réception panoramique



Champagne YVES DEPOIVRE

Maxime Depoivre

10 rue de Sézanne
51120 VINDEY

☎ 03 26 80 67 72
06 70 77 88 45

✉ champagne.yvesdepoivre
@wanadoo.fr

@ www.champagnesyvesdepoivre
.fr

f Champagne Yves Depoivre



Située à 4 kilomètres de Sézanne, la Maison de Champagne Yves Depoivre est une exploitation familiale transmise de génération en génération. Maxime et Anne-Julie vous accueillent pour partager leur passion de leur métier. Pionnier en matière de viticulture raisonnée il y a 30 ans, Yves Depoivre s'est engagé très tôt dans une démarche durable. Aujourd'hui encore, les interventions dans les vignes ne se font qu'en cas de réel besoin. Le couple accepte les imperfections d'une viticulture aussi naturelle que possible : le vignoble est enherbé à 100% et les herbicides ne sont plus utilisés.

SERVICES DE LA MAISON

- Visite du domaine
- Dégustation commentée

HORAIRES

- Du lundi au dimanche matin
sur rendez-vous

LA MAISON PROPOSE AUSSI

- Vente directe



A champagne glass filled with bubbly champagne, with a semi-transparent text overlay in the center. The glass has a faint logo that reads "tourisme" and "Lezanne".

*Prestations
oenotouristiques et
Associations*



ART DIT VIN

Brigitte Pinard

Prestations œnotouristiques
itinérantes

☎ 07 85 68 77 96

✉ contact@art-dit-vin.com

@ www.art-dit-vin.com

Bienvenue dans l'univers champenois. « Art Dit Vin » vous invite à découvrir LA Champagne et LE champagne autrement !

Que ce soit dans l'intimité de votre foyer/hébergement de tourisme ou au sein même du domaine viticole, Art Dit Vin a développé une palette d'expériences originales et uniques à vivre à travers les prestations œnotouristiques proposées.

Immergez-vous dans le monde du vigneron champenois; laissez-vous embarquer dans une visite commentée, une initiation à la dégustation à l'aveugle, une dégustation sensorielle, des jeux pour tous les âges...

SERVICES DE LA MAISON

- Déplacement chez le client ou sur le lieu de vacances
- Français

HORAIRES

- Toute l'année sur rendez-vous



Place de la République

51120 Sézanne

+33 (0)3 26 80 54 13

contact@sezanne-tourisme.fr

www.sezanne-tourisme.fr



sezanne_tourisme



tourisme.sezanne

En juillet et en août :

Du lundi au samedi

De 10h à 13h et de 14h à 18h

De septembre à juin :

Du mardi au samedi

De 9h à 12h30 et de 14h à 17h30

